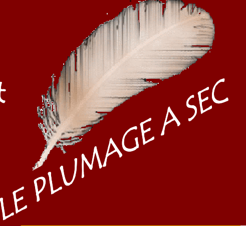
NOTRE CHARTE QUALITE
du Bonheur gastronomique

Pour faire la fête, dégustez une volaille élevée dans le Gers préparée à « l'ancienne »

- Nous choisissons des éleveurs exigeants pour le bien-être de leurs volailles jusque dans les moindres détails (plantation de haies pour la promenade à l'ombre des volailles, par exemple).
- Nous engraissons nos volailles au maïs du Sud-Ouest qui donne les plus beaux foies gras et la chair la plus fine de nos volailles.
- Nous leur donnons le temps nécessaire à une maturation optimale de 5 à 7 mois pour que nos chapons soient bien « couverts ».
- Nous examinons chaque volaille individuellement au bout de 5 mois en les tâtant au niveau de l'aile pour vérifier si elles sont prêtes ou si elles doivent encore « faire du bon gras ».
- Nous plumons nos volailles comme le faisaient nos grands-mères, à sec et en préservant leur parure de plumes naturelles… pour leur beauté, le satin de leur peau et la saveur de leur chair avant de les loger dans leur écrin de présentation.
- Nous appliquons les normes sanitaires les plus strictes (CE et HACCP…) dans le respect scrupuleux de l'environnement.
- Nous vous confions notre « joyau culinaire » à cuire en douceur selon la recette de votre choix (nature ou farci)
- Nous vous remercions de prendre votre temps pour la déguster en « fin connaisseur » et vous souhaitons l'appétit le plus joyeux.

Xavier Abadie et son équipe

Le savoir-faire ancestral préserve la parure de plumes naturelles, valorise la beauté de la volaille, garantit sa qualité et sa fraîcheur, respecte le satin de sa peau et la saveur de

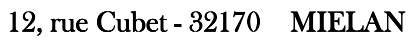


LE PLUMAGE A SEC

TRADITION DES COTEAUX: 1989-2009
20 ans de Bonheur Gastronomique !!!



Photo JBLaffitte



12, rue Cubet - 32170 MIELAN

☎ 05.62.67.59.11-

🖷 05.62.67.57.86

@ traditiondescoteaux@wanadoo.fr

💻 www.chapons.fr



les Produits du Terroir Gascon



Photo JBLaffitte

Xavier ABADIE et son équipe

Vous présentent leurs produits
qui sentent bon le terroir, le plaisir et
l'amour du travail bien fait.





VOLAILLES FESTIVES EFFILEES



Tarifs 2010

Chapon

- 4 kg environ
(10-12 parts)

Dinde

- 4 kg environ
(10-12 parts)

Pintadou

- Pintade chaponnée
2,2 kg environ
(4-5 parts)

Mini-Chapon

- Chapon nain
2,6 kg environ
(4-5 parts)

Poularde

- 3 kg environ
(6-8 parts)

Chapon Cendré

- Race Rustique du Gers
3 kg environ
(6-8 parts)

Chapon Bastides d'Astarac

- Chapon fini au lait
4 kg environ
(10-12 parts)

Chapon Gascon

- Chapon souche Gasconne
2,4 kg environ…
(4-5 parts)

Nos volailles fraîches sont vendues avec le foie, le cœur, le gésier et la graisse. Suivre le mode d'emploi fourni sur l'étiquette de votre volaille avant de la farcir et de la mettre au four.

CONSERVES de CANARD

Foie Gras Entier

Foies gras de canard, sel, poivre

Bocal verre ..180 gr (3-4 parts) … 23 €
300 gr (5-6 parts) … 35 €
450 gr (8-10 parts) … 45€



Graisse

Graisse de canard

Boîte Métal - 600 gr …… … 5,50 €



Comment goûter nos volailles fraîches?

Etant donné les coûts de transport et afin de mieux respecter la chaine du froid, nous sommes cette année amenés à abandonner la vente par correspondance pour des petites quantités de volailles. Vous pourrez les trouver:

- Consulter la liste de nos bouchers-volaillers sur le site internet www.chapons.fr
- Vous pouvez aussi organiser un achat groupé

Quantité commandée	Frais de port
De 10 à 20 volailles:	70 €
Au delà de 20 volailles	Gratuit.

Livraison transporteur frigorifique, à une adresse professionnelle (Pharmacie, presse, restaurant…)

- A Miélan, avec un tarif préférentiel: nous consulter

Comment goûter nos conserves?

En vente toute l'année.

Envoi par colissimo à votre domicile: frais de port 17€.

CONSERVES de CHAPON

Chapon en Gelée



Viande de Chapon, jus de volaille cuisiné, sel, poivre,

- Boîte Métal 650 gr (4-5 parts) … 14,50 €

Pâté de Chapon au Foie Gras



Viande de Chapon, foie gras de canard, longe de porc, épices, sel, poivre,

- Boîte Métal 130 gr (2-3 parts) … 6,50 €

Chapon Confit



Viande de Chapon Confite, sel, poivre, graisse de canard

- Boîte Métal 650 gr (2 cuisses) … 14,50 €

Gésiers Confits





Gésiers de chapon confits, graisse de canard, sel, poivre

Boîte Métal - 400 gr (3-4 parts).. 10,80 €

Rillettes de Chapon



Viande de Chapon, sel, poivre, graisse de canard

- Boîte Métal 190 gr (4-5 parts) … 5,30 €

Terrine de Chapon à l'Armagnac



Viande de Chapon, poitrine de porc, œufs, sel, poivre, armagnac.

- Boîte Métal 200 gr (4-5 parts) … 5,30 €